

Wallys Kuchen- paradies

Süßes für das
ganze Jahr



ATHESIA

Waltraud Tschurtschenthaler

WALLYS KUCHENPARADIES

Süßes für das ganze Jahr.

Waltraud Tschurtschenthaler

REZEPTÜBERSICHT

Seite 7 Süßes für das ganze Jahr

• Seite 8 Wichtige Tipps zum Backerfolg

• Seite 170 Glossar

OMAS KAFFEEKRÄNZCHEN	 100% GLUTEN FREE			
Ab Seite 14	Haselnusscremetorte Seite 18	Mohn-Kirsch-Traum Seite 22	Omas Schokotorte Seite 26	Orangen- Schoko-Herz Seite 28
KINDER- GEBURTSTAG		 100% GLUTEN FREE		
Ab Seite 32	Schneewittchentorte Seite 34	Weiße Schokotorte mit Himbeeren Seite 38	Ameisenkuchen Seite 42	Kathis Waffeln Seite 44
FASCHINGSPARTY	 100% GLUTEN FREE	 100% GLUTEN FREE		
Ab Seite 46	Lambadartorte Seite 50	Hugotorte Seite 54	Bananensplit-Torte Seite 58	Limetten- Pistazien-Kuchen Seite 62
DAS SCHÖNSTE AM GANZEN TAG, DAS SIND DIE PAUSEN				 100% LACTOSE FREE
Ab Seite 64	Müsliriegel Seite 66	Apfel-Schoko- Kuchen Seite 68	Mohnkranz Seite 72	Pfirsichkuchen sehr fein Seite 74
FRÜHLINGSFEELING - OSTERZEIT	 100% GLUTEN FREE			
Ab Seite 76	Lila mein letzter Versuch Seite 80	Raffis Zitronen- kuchen mit Baiser Seite 84	Kartoffelguglhupf Seite 88	Apfel- Kürbiskern-Kuchen Seite 90

MUTTERTAG

Ab Seite 92



Zitronen-Ingwer-Roulade
Seite 94



Quarkkuchen mit Himbeeren
Seite 96



Erdbeerkuchen
Seite 100



Aprikosenkuppeltorte
Seite 104

SOMMERPARTY

Ab Seite 106



Crema-Catalana-Torte
Seite 110



Skyrtorte
Seite 114



Waldfrüchte-Buttermilch-Torte
Seite 118



Pfirsichkuchen mit Marzipanstreuseln
Seite 120

HERBSTFEST

Ab Seite 122



Kastanienkuchen mit Zimtsahne
Seite 124



Kürbiskuchen
Seite 128



Birnen-Walnuss-Kuchen mit Preiselbeeren · Seite 132



Pflaumengitterkuchen
Seite 134

WENN'S DRAUSSEN STÜRMT UND DRINNEN DUFTET

Ab Seite 136



Schneeflockentorte
Seite 138



Feiner Teekuchen
Seite 144



Ullas Schneeballen
Seite 146



Bratapfelkuchen
Seite 150

HILFE, ES WEIHNACHTET!

Ab Seite 152



Grüne Sterne mit Zitronenmarmelade
Seite 156



Reismürbchen
Seite 158



Rote-Bete-Schoko-Herzen
Seite 162



Dattlrollchen
Seite 166



Rosmarintaler
Seite 168



OMAS SCHOKOTORTE

FÜR DEN SCHOKOBODEN

40 g Schokolade
75 g Butter
4 Eiweiß
125 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
65 g Brotbrösel
1 TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
4 Eigelb

FÜR DIE CREME

300 ml Sahne
150 g Bitterschokolade
60 g Butter

WEITERES

1 EL Bitterkakaopulver
zum Garnieren

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 30 Minuten · Kühlzeit: etwa 2 x 2 Stunden

Schokolade und Butter im warmen Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handmixers auf mittlerer Stufe leicht anschlagen, Zucker und Salz einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist.

Mehl, Brotbrösel, Backpulver und Vanillezucker mischen und abwechselnd vorsichtig mit der Butter-Schokolade-Mischung und Eigelb unter den Eischnee heben.

Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glatt streichen und im Backofen backen.

Nach dem Backen den Boden sofort mit einem Messer vom Springformring lösen und auskühlen lassen.

Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Schokolade in kleine Stücke schneiden und in die heiße Sahne rühren. Nach etwa 5 Minuten die Butter dazurühren und weiterrühren, bis sich alles schön verbunden hat. Die Creme etwa 2 Stunden abkühlen lassen und dann mit dem Rührgerät etwa 3 Minuten aufschlagen.

Den Schokoladenboden auf eine Platte stürzen und mit einem möglichst großen Messer quer durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen, mit dem zweiten Boden bedecken, restliche Creme darüberstreichen und mit dem Spachtel kleine Dellen eindrücken.

Nach Belieben mit Bitterkakaopulver bestreuen. Torte etwa 2 Stunden kühlen.

GLUTENFREI | Ersetzen Sie das Mehl durch Reismehl, die Brotbrösel durch Kartoffelstärke und verwenden Weinsteinbackpulver sowie glutenfreies Kakaopulver.

VARIANTEN: GLUTENFREI



ORANGEN-SCHOKO-HERZ

FÜR DEN TEIG

3 Eiweiß
125 g Zucker
200 g Mehl
100 g Kartoffelstärke
1 EL Backpulver
1 EL Vanillezucker
1 Bio-Orange, Saft und Schale, gerieben
125 g Schokosplitter
125 g Butter, geschmolzen
100 ml Milch
3 Eigelb

WEITERES

Staubzucker zum Bestreuen

Herzkuchenform aus Silikon oder Herz-Springform: 24 cm Ø
Backtemperatur: 170 Grad · Backzeit: etwa 45 Minuten

Eiweiß mit der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handmixers leicht schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Mehl, Kartoffelstärke, Backpulver, Vanillezucker, Orangenschale und Schokosplitter vermischen und abwechselnd mit Butter, Orangensaft, Milch und Eigelb unter den Eischnee heben.

Die Herzform mit Backpapier auslegen (bei Silikonbackformen nicht nötig), Teig einfüllen, glatt streichen und backen. Kuchen etwa 30 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Staubzucker bestreuen.

GLUTENFREI | Ersetzen Sie das Mehl durch Reismehl und verwenden Sie Weinsteinbackpulver.

LAKTOSEFREI | Ersetzen Sie Butter durch gute Pflanzenmargarine und Milch durch Hafermilch.

WENIG ZUCKER | Kokosblütenzucker oder flüssiger, leicht erwärmter Honig sind hier eine gute Alternative zu Zucker.

MEIN TIPP

Sie können diesen Kuchen auch mit flüssiger Schokolade überziehen oder mit erwärmter Orangemarmelade bepinseln.

Opas Schaukelpferd

Dieses wunderschöne Schaukelpferd war das absolute Lieblingsspielzeug meiner Töchter. Mein Vater hat es für seine Enkelkinder selbst gebaut. Der erste Ritt unserer Tochter Nadia fand in aller Stille auf der noch nicht gut getrockneten Ölfarbe statt. Da konnte die Waschmaschine auch nicht mehr viel ausrichten. Opa und Enkelin hatten jedoch Riesenspaß und das war das Wichtigste. Nachdem das Kind etwas zu arg geschaukelt hatte und beinahe nach vorne kippte, montierte Opa genialerweise kleine Räder auf die Schaukel. Das war natürlich perfekt, denn das Pferd bewegte sich beim Reiten fort. Jahrelang kam es täglich mehrmals zum Einsatz. Einmal hatten unsere Töchter sogar den Stunt mit der Rodel aus dem Film *Kevin allein zu Haus* nachgespielt und sind mit dem Schaukelpferd über Omas Treppe hinuntergedonert. Diese Szene ging für Pferd und Reiter glimpflich aus, wurde jedoch nie mehr wiederholt.

Immer, wenn ich auf dem Dachboden Opas Schaukelpferd erblicke, schwelge ich in Erinnerungen an meine zwei tollen Mädels.







SCHNEEWITTCHENTORTE

FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Eiweiß
6 EL kaltes Wasser
150 g Zucker
100 g Mehl
80 g Kartoffelstärke
1 EL Vanillezucker
1 TL Weinsteinbackpulver
50 ml Speiseöl oder flüssige Butter

FÜR DIE CREME

3 Blatt Gelatine
500 g Erdbeeren
2 EL Zucker
1 Zitrone, Saft
250 g Quark
50 ml Sahne
60 g Staubzucker
1 EL Vanillezucker

WEITERES

einige Tropfen flüssige Sahne zum Garnieren

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 30–45 Minuten · Kühlzeit: etwa 1 Stunde

Eiweiß mit dem Wasser leicht anschlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Masse etwa 8 Minuten schlagen, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Mehl, Kartoffelstärke, Vanillezucker und Weinsteinbackpulver vermischen und mit dem Öl langsam abwechselnd unter den Eischnee heben.

Springform mit Backpapier auslegen, Teigmasse darauf verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen backen.

Sofort nach dem Backen das Biskuit mit einem Messer vom Rand der Springform lösen und auskühlen lassen.

Biskuit auf einen Tortenteller stürzen, Backpapier lösen und mit einem möglichst großen Messer quer durchschneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, halbieren und mit Zucker in einen Mixbecher geben. Zitronensaft erwärmen, die gut ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen und mit den Erdbeeren fein mixen.

Quark, Sahne, Staubzucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse schlagen, die Hälfte der Erdbeersauce dazurühren. Diese Quarkcreme auf dem unteren Boden verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen, die restliche Erdbeersauce darübergeben und glatt streichen.

Sahnetropfen auf die Erdbeeroberfläche aufbringen und mit einem Zahnstocher ein beliebiges Muster zeichnen. Oder mit der Sahne ein Smiley zaubern. Die Torte gut kühlen.

GLUTENFREI | Verwenden Sie für den Biskuitboden 80 g Reismehl und 100 g Kartoffelstärke.

LAKTOSEFREI | Verwenden Sie Öl für den Biskuitboden und laktosefreien Quark sowie laktosefreie Schlagsahne für die Creme.

MEINE TIPPS

Wunderschön auch mit frischen Erdbeeren garniert.

Die übrigen Eigelbe können sie einzeln in einem Eiswürfelbehälter einfrieren und bei Bedarf auftauen. Verwenden Sie sie zum Beispiel für die Crema-Catalana-Torte (S. 110) oder Spaghetti Carbonara.



WEISSE SCHOKOTORTE MIT HIMBEEREN

FÜR DEN BISKUITBODEN

4 Eier
150 g Zucker
100 g Reismehl
50 g Kartoffelstärke
2 EL Bitterschokolade,
gerieben
1 EL Vanillezucker
1 TL Weinsteinbackpulver

FÜR DIE CREMEN

2 Blatt Gelatine
400 ml Sahne
1 Zitrone, Saft
200 g Himbeeren (auch
tiefgefroren)
50 g Zucker
150 g weiße Schokolade

WEITERES

weiße Schokoraspel zum
Garnieren
einige frische Himbeeren
zum Garnieren

Springform: 24/26 cm Ø · Backtemperatur: 180 Grad
Backzeit: etwa 30–45 Minuten · Kühlzeit: etwa 1 Stunde

Eier und Zucker mit der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handmixers etwa 8 Minuten hellgelb und cremig aufschlagen. Reismehl, Kartoffelstärke, Bitterschokolade, Vanillezucker und Weinsteinbackpulver vermischen und vorsichtig unter die Eier-Zucker-Masse heben.

Springform mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und sofort im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Backofen nehmen und den Boden mit einem Messer vom Rand der Form lösen. Auskühlen lassen, auf einen Tortenteller stürzen und das Backpapier abziehen.

Den Boden mit einem möglichst großen Messer quer durchschneiden.

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Sahne steif schlagen und die Hälfte davon beiseitestellen.

Zitronensaft erhitzen und darin die gut ausgedrückten Gelatineblätter auflösen.

Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker mixen und mit der Hälfte der Schlagsahne verrühren. Den unteren Boden mit der Himbeercrème bestreichen. Den oberen Boden darauflegen.

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen und zügig unter die restliche Sahne schlagen.

Die weiße Creme auf dem oberen Boden verteilen, glatt streichen und mit weißen Schokoraspeln sowie den frischen Himbeeren garnieren.

Die Torte gut kühlen.

VEGAN & LAKTOSEFREI | Veganer Biskuitboden Seite 12. Geben Sie 2 EL geriebene vegane und laktosefreie Bitterschokolade dazu. Verwenden Sie gut gekühlte vegane Schlagsahne ohne Gelatinezusatz sowie vegane und laktosefreie weiße Schokolade.

MEIN TIPP

Diese Traumtorte können Sie auch mit anderem Fruchtmarmelade zubereiten, zum Beispiel aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren (evtl. mit etwas mehr Zucker) oder anderen.

HINWEIS

Alle Angaben des Buches sind sorgfältig erwogen und geprüft; dennoch kann eine Garantie für die inhaltliche Richtigkeit der Informationen oder deren rechtliche Zulässigkeit nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und dessen Beauftragter für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, die aus der Verwendung der Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://dnb.d-nb.de>

2020

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen

Rezepte & Texte: Waltraud Tschurtschenthaler

Fotos, Foodstyling: Valentina Solfrini, www.valentinasolfrini.com

Cover Foto: Gerd Eder, www.gerdeder.com

Design & Layout: Nadia Huber, www.nadia-huber.com, Alyssa Plaickner,
www.my-ally.it

Korrekturat: Julia Voigtländer

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-500-1

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

Süßes für das ganze Jahr

Ob für Kindergeburtstage, Sommerpartys, Ostern, Weihnachten oder ein gemütliches Picknick – Wally backt für jeden Anlass. Es gibt das ganze Jahr über Gründe zum Feiern und Gelegenheiten, schmackhafte und bezaubernde Kuchen, Torten, Kekse und andere Köstlichkeiten zu backen. Viele der 41 Rezepte in diesem Buch enthalten Tipps für eine glutenfreie, laktosefreie, vegane oder zuckerarme Variante. Die leidenschaftliche Kuchenbäckerin präsentiert Eigenkreationen wie Mohn-Kirsch-Traum, Crema-Catalana-Torte, Pfirsichkuchen mit Marzipanstreuseln oder Rote-Bete-Schoko-Herzen. Natürlich sind die Leckerbissen wie immer einfach und schnell nachzubacken.



ISBN 978-88-6839-500-1



9 788868 395001

athesia-tappeiner.com

19,90 € (I/D/A)